CHUBU 2014

Food Service Equipment

http://www.chubu-net.co.jp/food/ Click here

厨房・調理機器カタログ 2014

PRO CHEF　Hatsuyuki　トキワ　CHUBU IH　JOYTEC

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。
※製品の価格・仕様等につきましては、ご購入前によくご確認下さい。（改良等の為予告なく変更する事がございます。）

INDEX
調理機 PRO CHEF
初雪氷削機 Hatsuyuki
スムージーマシン
IH調理器
真空包装機
タオルウォーマー
電気式オーブン
加熱機器
鉄器 TOKIWA

INDEX

プロシェフ調理機

PRO CHEF

- ⑬ 野菜スライサー
- ⑮ ミジン切り機
- ⑯ 野菜脱水機
- ⑯ ピーラー（皮むき機）
- ⑰ ハムスライサー
- ⑰ フードプロセッサー

- ⑨ ブロックアイススライサー
- ⑪ キューブアイススライサー
- ⑬ アイススライサー&クラッシャー
- ⑬ アイスクリーマー
- ⑭ アイスクラッシャー
- ⑭ フレッシュジューサー

初雪氷削機（かき氷機）
アイスクラッシャー（砕氷機）

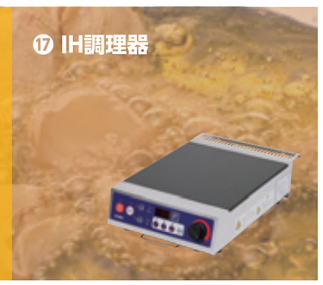
Hatsuyuki

カップブレンダー スムージードリンクマシン

- ⑭ フレッシュジューサー
- ⑮ カップブレンダー
- ⑯ スムージードリンクマシン

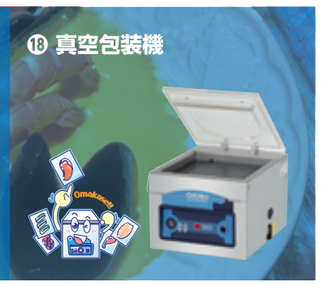
JOYTEC

IH調理器



⑰ IH調理器

真空包装機



⑱ 真空包装機

IH 缶ウォーマー

⑲ IH缶ウォーマー

タオル ウォーマー

⑳ タオルウォーマー（おしぼり保温庫）

製菓・製パン オーブン

㉑ バームクーヘンオーブン
㉒ ベーカリーオーブン

ピザ オーブン

㉒ ピザオーブン

ガス式 炊飯器 バーベキュー ロースター

㉓ 釜めし炊飯器
㉓ 大釜炊飯器
㉔ バーベキューロースター

炭火式 焼鳥器

㉔ 炭火式 焼鳥器

鉄板 焼き器

㉔ IH式 テーブル

トキワ鉄器

- ㉕ すきやき鍋
- ㉖ やまが鍋
- ㉗ ステーキ皿
- ㉘ ステーキ皿
- ㉙ IHコンロ
- ㉙ 釜めし炊飯器
- ㉚ 焼肉鉄板
- ㉚ 焼いも用鍋

TOKIWA

別冊カタログ

裏表紙を参照ください▶

⚠ 食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

INDEX

PRO CHEF
野菜スライサー

03 ミニスライサー
SS-250C
SS-350A

04 キャベツスライサー
SS-4300

ネギスライサー
SW-820B

オロシ専用機
RG-20B

ミジン切り機

05 バーチカルフードカッター
CV-150B
CV-220A

皿式フードカッター
SC-350A

野菜脱水機

06 野菜脱水機
VS-250N
VS-500A

ピーラー（皮むき機）
HP-5S
HP-10N

07 ハムスライサー
MS25MB
MS30MB

フードプロセッサー
PS-3000S

14 フレッシュジューサー
HJ-3A

野菜スライサー

プロシェフ調理機シリーズは、手間のかかる野菜などのスライス・千切り・オロシ等の下処理をスピーディに行う小型の調理機器です。野菜のスライス、ミジン切り、千切り、オロシ用の機器を中心に、フードプロセッサー・ピーラー（皮むき機）・脱水機・ジューサー等豊富なラインナップがあります。

野菜のスライス・千切り・オロシ

■ミニスライサー
小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。
標準タイプの「SS−250C」とひとまわり大きいタイプの「SS−350A」がございます。「SS−350A」は5mmまでスライスの厚み調節できるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も拡がる! 小型万能スライサー

◀SS-250Cの紹介動画（YouTubeへ）

ミニスライサー

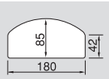
etc.

BIG

型式 SS-250C
本体価格（税別） ¥68,800

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/70/80W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- 質量/7.5kg
- 処理能力/キャベツ約1.5kg/min（0.8mm厚）
- スライス円盤（0.8mm厚2枚刃）標準装備

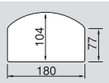
投入口寸法（mm）



型式 SS-350A
本体価格（税別） ¥128,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- 質量/14.5kg
- 処理能力/キャベツ約3.6kg/min（1.2mm厚）
- 厚み調節付スライス円盤標準装備

投入口寸法（mm）



●刃物円盤の交換（SS-250C）

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。

●使用方法（SS-250C・SS-350A同様）

①キャベツの場合、芯を取って投入口に入る大きさにカットします。

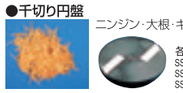
②投入口の前に置き、押し棒で軽く押します。

別売品（SS-250C）

●薄切り用スライス円盤（2枚刃）
キャベツ・タマネギ等

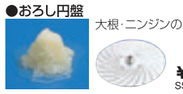
各¥7,500
SS-0.5B（0.5mm厚）
SS-0.8B（0.8mm厚）
SS-1.2B（1.2mm厚）
SS-1.5B（1.5mm厚）

●千切り円盤
ニンジン・大根・キュウリ等



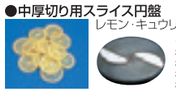
各¥13,000
SS-C1B（W1.2×H3.0mm）
SS-C2B（W1.5×H3.0mm）
SS-C3B（W2.0×H4.0mm）

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし



¥15,500
SS-D1B

●中厚切り用スライス円盤
レモン・キュウリ等



各¥7,500
SS-2.0B（2.0mm厚）
SS-2.5B（2.5mm厚）
SS-3.0B（3.0mm厚）
SS-3.6B（3.6mm厚）

●薄切用スライス円盤（3枚刃）
大根・キュウリ・ニンジン等

¥9,000
SS-3B（0.8mm厚）

●おろし用アタッチメント

¥5,000
（押し棒付）

別売品（SS-350A）

●千切り円盤
大根・キュウリ・ニンジン等

各¥25,000
SS-3012（W1.2×H3.0mm）
SS-3020（W2.0×H3.0mm）
SS-4030（W4.0×H3.0mm）

●おろし円盤
大根・ニンジンのおろし

¥29,000
SS-D100

キャベツのスライス

■キャベツスライサー
キャベツ専用のスライサーです。キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを自動で行う調理機です。
スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

キャベツ専用の自動スライサー

キャベツスライサー

型式 SS-4300
本体価格（税別） ¥158,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/150/180W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅362×奥行384×高さ498mm
- 質量/18kg
- 処理能力/0.6/0.8kg/min（0.8mm厚）

投入口寸法（mm）

●使用方法

①キャベツの芯を取り、適宜に切ってセットします。

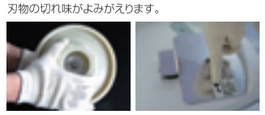
②スイッチONで自動的にスライスされます。

●厚みワンタッチ調節

0.8〜5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。

●研磨器セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。



ネギのスライス

■ネギスライサー
ネギの輪切り専用のスライサーです。ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込みスライスを自動で行う調理機です。
スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨することができます。

ネギの輪切り専用の自動スライサー

ネギスライサー

型式 SW-820B
本体価格（税別） ¥164,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/80W
- 定格時間/25分
- 外形寸法/幅258×奥行437（+125）×高さ426mm
- 質量/12kg

投入口寸法（mm）

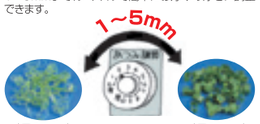
●使用方法

①ネギの根元を切り落とします。

②ネギを送りベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。

●厚みワンタッチ調節

1〜5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。



●研磨セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。

大根オロシ

■オロシ専用機
大根などのオロシ専用機です。
大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。
オロシ円盤が、表面（標準）と裏面（細か目）の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

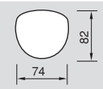
大根おろし専用のオロシ機

オロシ専用機

型式 RG-20B
本体価格（税別） ¥88,000

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/300/360W
- 定格時間　/20分
- 外形寸法/幅265×奥行367×高さ405mm
- 質量/12kg
- おろし能力/大根約1.2/1.5（kg/min）

投入口寸法（mm）



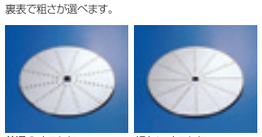
●使用方法

①食材を直径7cm以内にカットします。

②投入口に入れて押し棒で押します。

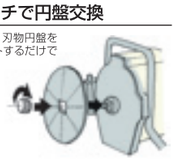
●両面おろし円盤標準装備

裏表で粗さが選べます。



●ワンタッチで円盤交換

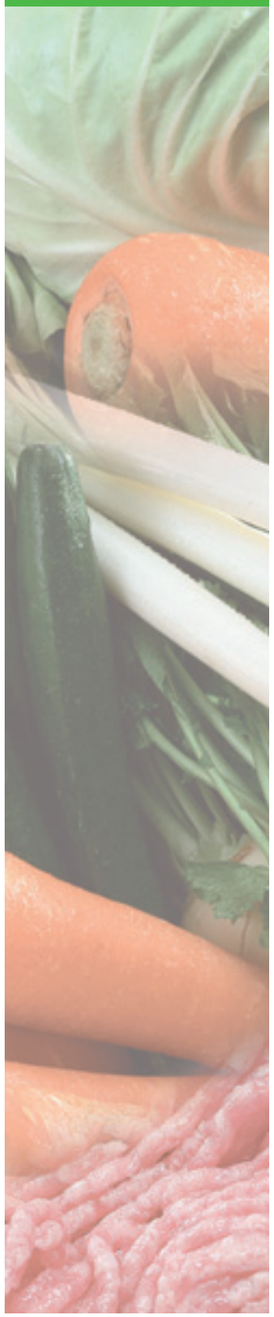
止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。



※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ミジン切り機



■バーチカルフードカッター
野菜のミジン切り専用機です。スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。
キャベツ・玉ねぎ・にんじん（※1）等のミジン切りにお使いいただけます。

（※1）にんじん等のカットしたい食材が固いものの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。

■皿式フードカッター
ミジン切り専用機です。野菜のみ又は野菜と肉を混ぜながらミジン切りができます。
7センチ程度にカットした食材をセットすれば、自動でカットを行います。餃子の具などの下処理にお使いいただけます。

キャベツ・玉ねぎ等のミジン切り機

時間のかかるミジン切り作業を省力化

野菜と肉を混ぜながら切れるカッター

バーチカルフードカッター

型式 **CV-150B**

本体価格（税別） **¥53,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/160/150W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- 質量/5kg
- 処理能力/キャベツ約2.0～3.6kg/min

投入口寸法（mm）

型式 **CV-220A**

本体価格（税別） **¥174,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/320/350W
- 定格時間/30分
- 外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- 質量/19kg
- 処理能力/キャベツ約3～13kg/min

投入口寸法（mm）

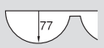
皿式フードカッター

型式 **SC-350A**

本体価格（税別） **¥130,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/210W
- 定格時間　/25分
- 外形寸法/幅549×奥行407×高さ211mm
- 質量/14kg
- 皿容量/6ℓ

皿寸法（mm）



●使用方法（CV-150B・CV-220A同様）

①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。

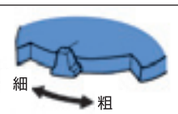
②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。

③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。

●粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

粗さ調節 ワンタッチ



●使用方法

①食材を適当な大きさにカットします。

②カットした食材を機械の皿に投入します。

●処理能力

玉ねぎ（200g/ヶ）

処理時間	処理量
1分間	10ヶ（2kg）

玉ねぎ（400g）+豚肉（1,600g）

処理時間	処理量
1～2分間	2～2.5kg

野菜脱水機

■野菜脱水機
野菜の水切り専用機です。付属の脱水袋に食材を入れて機械にセットすれば自動で脱水を行います。タイマースイッチなので、運転後は自動で停止します。（※2）
排水が可能な場所に設置してください。

（※2）運転後に内部の脱水槽が惰性でしばらくの間回転しています。回転が止まってから蓋を開けて食材を取り出して下さい。

野菜用脱水機

野菜脱水機

型式 **VS-250N**

本体価格（税別） **¥220,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/175/135W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅430×奥行388×高さ457mm
- 質量/26kg
- タイマースイッチ付（最長15分）

庫内寸法（mm）

型式 **VS-500A**

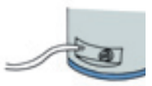
本体価格（税別） **¥350,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/140/160W
- 定格時間/20分
- 外形寸法/幅500×奥行422×高さ718mm
- 質量/33kg

庫内寸法（mm）

●使用方法（VS-250N）

①排水ホースをつける



付属の排水ホースを本体の排水口に差し込み、もう一方の先を厨房の排水口等に入れます。

②食材を袋に入れ、セットするだけ

③タイマースイッチでとっても便利!

ご注意 タイマーが切れた後もしばらくの間、庫内は惰性で回転しています。庫内の回転が完全に止まるまでフタを開けないでください。

ピーラー

■ピーラー
じゃがいも等の皮むき専用機です。ヤスリ状の円盤が回転して食材の表面を削り取っていく機械です。円盤の裏面を使うと、食材の洗浄機としてもお使いいただけます。
水を流しながら運転しますので、給排水のできる場所に設置してください。

じゃがいも用皮むき機

ピーラー

型式 **HP-5S**

本体価格（税別） **¥188,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/180/165W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行450×高さ540mm
- 質量/32kg
- 処理能力/5kg/2～3min

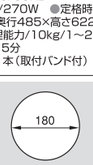
投入口寸法（mm）

型式 **HP-10N**

本体価格（税別） **¥228,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/225/270W　●定格時間/連続
- 外形寸法/幅500×奥行485×高さ622mm
- 質量/28kg　●処理能力/10kg/1～2min
- タイマー時間/最長15分
- 付属品/排水ホース1本（取付バンド付）

投入口寸法（mm）



●使用方法（HP-5S・HP-10N同様）

①取出口をロックし

②スイッチを入れ!
（イラストはHP-10Nの場合）

③食材を投入!

円盤は表面が皮むき用、裏面は洗浄用にお使いいただけます。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ハムスライサー
（手動送りタイプ）

ハム等をスライスする専用のスライサーです。食材の送りは手動式です。回転している刃物に食材を前後に手動でスライドさせてスライスを行います。
スライスする食材が柔らかすぎても固すぎても、うまくスライスはできませんのでご注意下さい。

−2℃程度の半解凍物用スライサー

ハムスライサー

手動

厚み調節：1〜13mm

型式 **MS25MB**

本体価格（税別） **¥153,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/60/74W
- ●定格時間/15分 （最高440mm）
- ●外形寸法/幅424×奥行500×高さ343mm
- ●スライス断面寸法/最大幅230×高さ150mm
- ●質量/16.2kg

手動

厚み調節：1〜13mm

型式 **MS30MB**

本体価格（税別） **¥248,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/93/107W
- ●定格時間/15分 （最高475mm）
- ●外形寸法/幅515×奥行590×高さ395mm
- ●スライス断面寸法/最大幅240×高さ190mm
- ●質量/23kg

		MS25MB	MS30MB
刃物直径		250mm	300mm
スライス断面寸法（最大）	Ⓐ	150mm	190mm
	Ⓑ	230mm	240mm

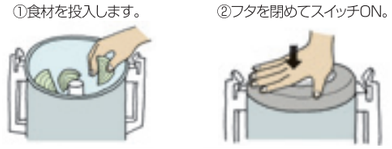
フードプロセッサー

■フードプロセッサー
食材を細かく刻んだり、ペースト状にする調理機です。野菜のペースト、ピーナッツの粉砕、肉のミンチ、餃子の具、魚のすり身など食材・調理に合わせて様々な用途にお使いいただけます。

使用例

ミンチ　ピーナッツの粉砕　パン練り

●使用方法



切る・混ぜる・こねるをスピード処理

フードプロセッサー

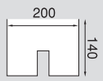
3ℓ タイプ

型式 **PS-3000S**

本体価格（税別） **¥125,000**

- ●電源/単相100V 50/60Hz
- ●定格消費電力/440/430W ●定格時間/連続
- ●刃物回転数/1500/1800rpm
- ●外形寸法/幅330×奥行265×高さ432mm
- ●質量/16.4kg
- ●ホッパー容量/3ℓ
- ●処 理 能 力/2ℓ（液体には適合しない）

ホッパー寸法（mm）



別売品

標準装備
替刃￥14,500

固い食材に！
波刃￥14,500

パン練りに！
練刃￥8,500

INDEX

ブロックアイススライサー
09 アイススライサー
HF-8BP-1
09 ブロックアイススライサー
HA-10LA
HA-110S
10 HF-300P
HF-700P
HB320A

キューブアイススライサー
11 アイススライサー
HC-8P
12 キューブアイススライサー
HC-18C
HC-S32A
HC-77A

アイススライサー&クラッシャー
13 アイススライサー&クラッシャー
CS-18C
CS-S32A

アイスクリーマー
13 アイスクリーマー
SE-100A

アイスクラッシャー
14 電動式アイスクラッシャー
HS-28
HS-17
14 手動式アイスクラッシャー
HA-1700

フレッシュジューサー
14 フレッシュジューサー
HJ-3A

カップブレンダー スムージーマシン
15 カップブレンダースムージーマシン
SM281B

スムージードリンクマシン
16 スムージードリンクマシン
SB-20N
SB-20J

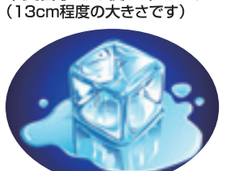
※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

Hatsuyuki 初雪氷削機

■市販のブロック氷(半貫目氷)を使うかき氷機です。
(HA-10LAは専用カップの氷を使用します。)

ブロックアイススライサー

半貫目氷をお使い下さい。
(13cm程度の大きさです)



ブロック氷用
アイススライサー(ストッカー付)

型式 **HF-8BP1**
本体価格(税別) **¥352,000**

専用カップで氷をつくる!! 小型の手動かき氷機
ブロックアイススライサー

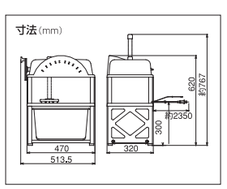
型式 **HA-10LA**
本体価格(税別) **¥54,000**

今も変わらない懐かしいデザイン! 永遠のベストセラー
ブロックアイススライサー

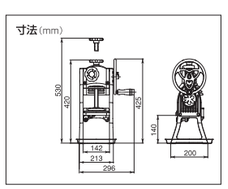
型式 **HA-110S**
本体価格(税別) **¥78,000**

電源	単相100V 50/60Hz	—	—
定格消費電力	150/180W	—	—
標準能力	1.8/2.2(kg/min)	0.2~0.9(kg/min)(スライス粗さ5段階調節)	0.7(kg/min)
円盤有効径	φ約212mm	φ約120mm	φ約200mm
寸法	幅514×奥行320×高さ620mm	幅213×奥行200×高さ425mm(ハンドル・パット含まず)	幅399×奥行273×高さ612mm
質量	32kg	9.5kg(パット含まず)	14.5kg

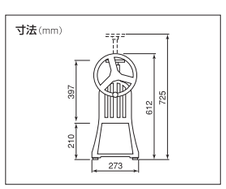
寸法(mm)



寸法(mm)



寸法(mm)



ブロックアイススライサー操作手順

①スライドカバーを開けて氷をセットします。

②スライドカバーを閉めて粗さを調節します。

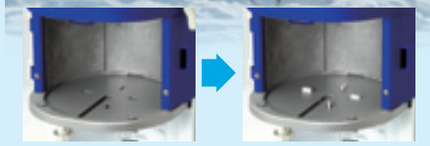
③器を準備しスイッチを入れます。

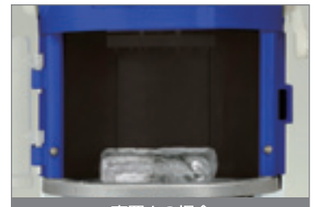
⚠ 初雪ブロックアイススライサーには、安全性を考慮したカバーがついています。カバーオープン時はスイッチが入りません。

リフトアップ機構とは?

注目

氷を削らずに放置した場合に、氷が溶けにくく、長持ちさせる為の機構です。(写真は室温24.5℃で4時間放置)




直置きの場合

リフトアップした場合

低価格!! スタンダードタイプ
ブロックアイススライサー

型式 **HF-300P**
本体価格(税別) **¥125,000**

軽量!! アルミフレームタイプ
ブロックアイススライサー

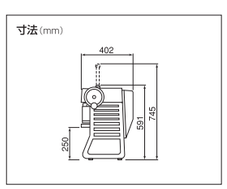
型式 **HF-700P**
本体価格(税別) **¥148,000**

氷が長持ち!!!リフトアップ機構!! 低騒音&省エネ&清掃性UP!!
ブロックアイススライサー

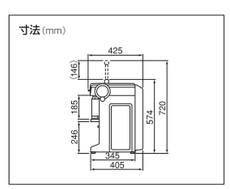
型式 **HB320A**
本体価格(税別) **¥130,000**

電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	95/82.5W	95/82.5W	95/82.5W
標準能力	1.8/2.2(kg/min)	1.8/2.2(kg/min)	1.8/2.2(kg/min)
円盤有効径	φ約200mm(高さMAX160mm)	φ約200mm(高さMAX150mm)	φ約200mm(高さMAX160mm)
寸法	幅350×奥行402×高さ591mm	幅345×奥行425×高さ574mm	幅355×奥行402×高さ565(+195)mm
質量	29kg	23kg	20kg

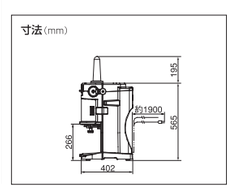
寸法(mm)



寸法(mm)

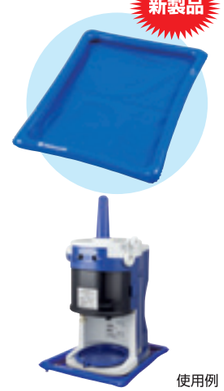


寸法(mm)



オプション
水受トレイ

新製品

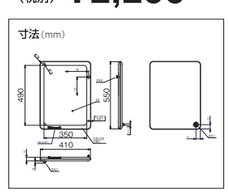


使用例

ビニール製で空気でふくらませます。機器に付く水滴を受ける大型の水受けバットです。

型式 **HT10SA**
本体価格(税別) **¥2,200**

寸法(mm)



⚠ ●初雪アイススライサー&クラッシャー,アイススライサー,クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては,屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので,当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

キューブアイススライサー

■3cm程度のキューブアイスを使うかき氷機です。
（※HC-18Cは製氷機のチップアイスでも使用いただけます。）

氷点直下！
キ～ンと冷えた
「フラッペ」デザートが
簡単にできる！
夏の定番メニューに！

オプション

ビニール製で空気でふくらませます。
機器に付く水滴を受ける大型の水受けバットです。

水受トレイ

新製品

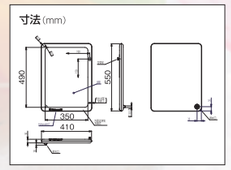
使用例

型式 **HT10SA**　本体価格（税別） **¥2,200**

●外形寸法／幅410×奥行550mm
●内形寸法／幅350×奥行490mm

※寸法は目安です。
※排水口の位置にご注意ください。

寸法（mm）



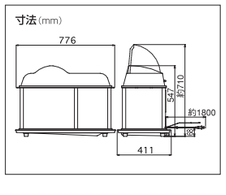
キューブ氷用
アイススライサー（ストッカー付）

ストッカー付

型式 **HC-8P**
本体価格（税別） **¥300,000**

電　　源	単相100V　50/60Hz
定格消費電力	240/240W
標 準 能 力	1.5/1.8(kg/min)
角 氷 入 数	約35個(3cm角)
寸　　法	幅776×奥行411×高さ547mm
質　　量	26.5kg

寸法（mm）



キューブアイススライサー操作手順

①氷を入れ蓋を閉めます。

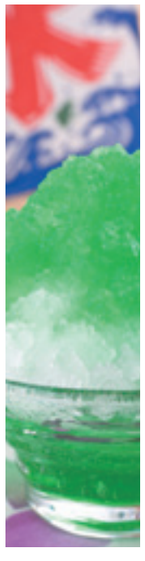
ツマミで粗さ調節ができます。

②粗さを調節後、器を準備し、スイッチを入れます。

分解できてお手入れ簡単!!

分解洗浄

各部が外せてお手入れがし易い。



低価格!! コンパクトタイプ
キューブアイススライサー

mini

（ブルー）　（ホワイト）

ご注文の際は、色をご指定ください。

角氷入数 約18個
チップアイス対応

型式 **HC-18C**
本体価格（税別） **¥95,000**

お手入れ簡単!! スタンダードタイプ

Standard
分解洗浄

角氷入数 約35個

型式 **HC-S32A**
本体価格（税別） **¥118,000**

大容量!! 77個氷が入る大型タイプ

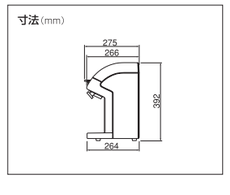
BIG

角氷入数 約77個

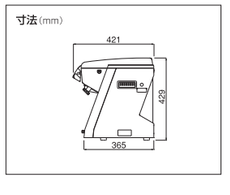
型式 **HC-77A**
本体価格（税別） **¥150,000**

	HC-18C	HC-S32A	HC-77A
電　　源	単相100V　50/60Hz	単相100V　50/60Hz	単相100V　50/60Hz
定格消費電力	138/130W（定格時間20分）	250/250W	250/250W
標 準 能 力	1.0/1.3(kg/min)	1.4/1.7(kg/min)	2.5/3.0(kg/min)
角 氷 入 数	約18個(3cm角)	約35個(3cm角)	約77個(3cm角)
寸　　法	幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行402×高さ429mm	幅290×奥行360×高さ499mm
質　　量	9kg	15kg	16.2kg

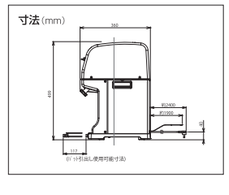
寸法（mm）



寸法（mm）



寸法（mm）



⚠ ●初雪アイススライサー&クラッシャー，アイススライサー，クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては，屋外等での氷削機の使用が許可されない場合がありますので，当該機関（保健所等）までお問合せ下さい。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

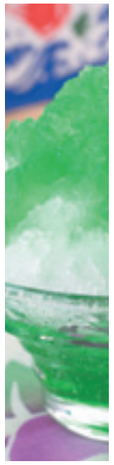
アイススライサー & クラッシャー

■アイススライサー&クラッシャーはかき氷機とアイスクラッシャーの機能を合わせ持つ、1台2役の製品です。

分解できてお手入れ簡単!!

分解洗浄

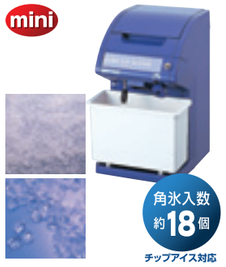
各部が外せてお手入れがし易い。



低価格!! コンパクトタイプ
お手入れ簡単!! スタンダードタイプ

アイススライサー&クラッシャー

mini

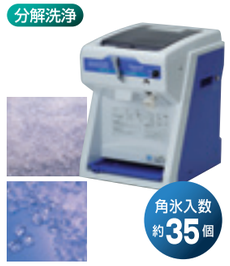


角氷入数 約18個
チップアイス対応

型式 **CS-18C**

本体価格（税別） **¥105,000**

分解洗浄



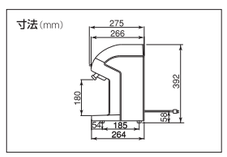
角氷入数 約35個

型式 **CS-S32A**

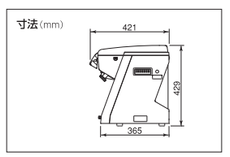
本体価格（税別） **¥138,000**

電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	150/180W	295/320W
標準能力	スライス:1.0/1.3(kg/min) クラッシュ:8.0/9.5(kg/min)	スライス:1.4/1.7(kg/min) クラッシュ:8.5/10.0(kg/min)(クラッシュ幅±18mm幅)
角氷入数	約18個(3cm角)	約35個(3cm角)
寸法	幅230×奥行266×高さ392mm	幅306×奥行421×高さ429mm
質量	10kg	16kg

寸法(mm)



寸法(mm)



アイスクリーマー

ノンフロン方式のお手軽卓上タイプ

型式 **SE-100A**

本体価格（税別） **¥68,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/50/45W
- 外形寸法/幅429×奥行306×高さ219mm
- 質量/6.5kg
- 1回の処理能力/0.8ℓ

⚠ 営業許可が必要な場合があります。事前に当該機関(保健所)までお問合せください。

⚠ ●初雪アイススライサー&クラッシャー,アイススライサー,クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては,屋外等での機器の使用が許可されない場合がありますので,当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。

アイスクラッシャー

コンパクトタイプ
スタンダードタイプ
お手軽で人気No.1

電動式アイスクラッシャー

mini

電動

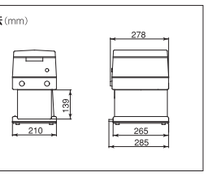
粗さ2段階切替 粗:約20mm 細:約12mm塊

型式 **HS-28**

本体価格（税別） **¥88,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/82/120W(定格時間10分)
- 標準能力/0.8~1.5(kg/min)
- 角氷入数/約30個(3cm角)
- 寸法/幅210×奥行285×高さ355mm
- 質量/5.8kg

寸法(mm)



電動

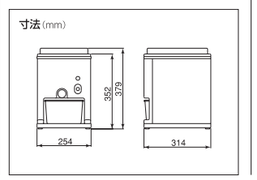
粗さ3段階切替 粗:約25mm 中:約20mm 細:約12mm塊

型式 **HS-17**

本体価格（税別） **¥148,000**

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 標準能力/1.3~4.0(kg/min)
- 角氷入数/約50個(3cm角)
- 寸法/幅254×奥行314×高さ379mm
- 質量/16kg

寸法(mm)



氷砕粗さ 約12mm塊

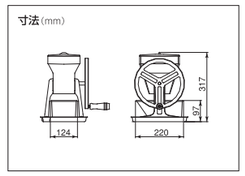
手動

型式 **HA-1700**

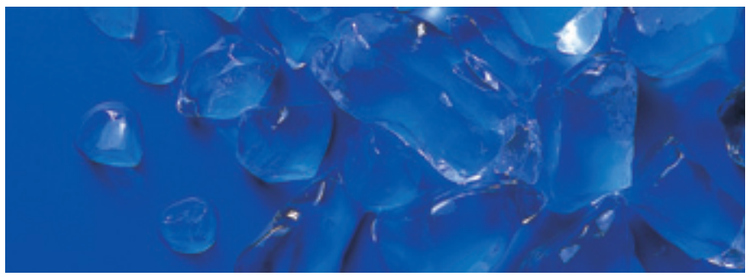
本体価格（税別） **¥28,000**

- 標準能力/0.6(kg/min)
- 寸法/幅316×奥行260×高さ317mm
- 質量/5kg

寸法(mm)



⚠ ●初雪アイススライサー&クラッシャー,アイススライサー,クラッシャーを発電機で使用しないでください。
●地域によっては,屋外等での機器の使用が許可されない場合がありますので,当該機関(保健所等)までお問合せ下さい。



フレッシュジューサー

●ハンドルを回してしぼる手動式です。オレンジ・グレープフルーツ等の柑橘系フルーツ専用ジューサーです。

柑橘系フルーツ用の手動式

フレッシュジューサー

手動

型式 **HJ-3A**

本体価格(税別) **¥34,000**

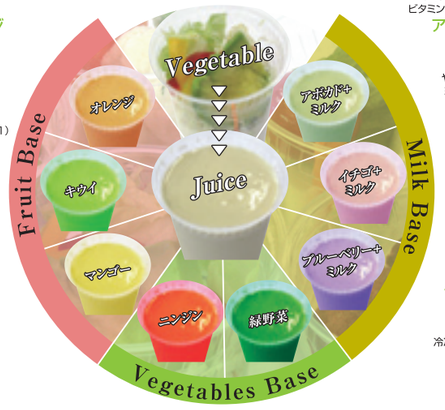
- 外形寸法/幅201×奥行215×高さ500mm
- 質量/7.5kg

受皿寸法(mm)

カップブレンダー

専用カップで直接ミキシング!!
簡単ワンタッチ操作! 洗浄機能付き!

新鮮な野菜やフルーツを使って、
ヘルシードリンクやフローズンメニューが作れます。
プラスチックカップのままミキシングできるので、
容器を移し変える手間がいりません。



完熟マンゴーで
さらにビタミン度がアップ
マンゴーオレンジスムージー
（材料）
マンゴー1 個
オレンジ1 個
レモン汁小さじ1
水100cc
（お好みではちみつ大さじ1）
エネルギー117kcal
ビタミンA 0.31mg
ビタミンB1 0.17mg
ビタミンB2 0.10mg
ビタミンC 74mg
（はちみつ含ます）

リンゴ酸やクエン酸が
胃もたれを解消
トマトリンゴスムージー
（材料）
トマト150g
りんご150g
レモン汁小さじ1
はちみつ小さじ2
エネルギー141kcal
タンパク質 1.4g
ビタミンB1 0.10mg
ビタミンC 37mg

にんじん嫌いも解消できる
ビタミンA ドリンク
キャロットスムージー
（材料）
冷凍したにんじん40g　冷凍したりんご40g
冷凍したオレンジ80g　レモン汁小さじ1
水140cc　エネルギー64kcal
ビタミンA 0.55mg　ビタミンB1 0.12mg
カリウム 361mg

アボカドとヨーグルトに抹茶アイス
ビタミン&ミネラルバランスも抜群
アボカドヨーグルトスムージー
（材料）
やわらかいアボカド1/2 個
ヨーグルトドリンク150cc
抹茶アイスクリーム50g
エネルギー320kcal
タンパク質 8.2g
ビタミンA 0.06mg
ビタミンB2 0.48mg
カルシウム 241mg
鉄 0.8mg

目と肌にもいい
ブルーベリーを使った
ヘルシードリンク
ベリーヨーグルトスムージー
（材料）
冷凍したブルーベリー100g
ヨーグルト100g
レモン汁小さじ2
はちみつ小さじ1
水50cc
エネルギー122kcal
ビタミンA 0.01mg
ビタミンB2 0.22mg
カルシウム 117mg
カリウム 207mg

栄養いっぱいの大根の葉
グリーンスムージー
（材料）
大根の葉100g　りんご100g
レモン1/2 個　エネルギー75kcal
ビタミンA 0.46mg　ビタミンC 78mg
ビタミンE3.3mg
カルシウム 214mg
鉄 2.6mg

カップブレンダー

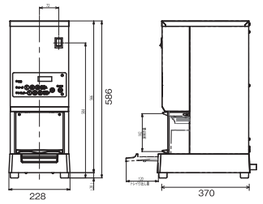
▲カップブレンダー
紹介動画
（YouTubeへ）

型式 SM281B

本体価格（税別） **¥350,000**

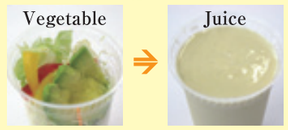
●外形寸法/幅228×奥行370×高さ586mm
●電源/単相100V 50/60Hz
●定格消費電力/190/200W　●質量（本体重さ）/18kg

寸法(mm)



カップブレンダー&ショーケース 店舗 設置例

新鮮な野菜&果物をその場でミキシング!



使用手順

①カップに材料を入れ、カップカバーを取り付けます。
②カップをマシンにセットします。
③スタートボタンを押して、ミキシングを開始します。
④ミキシングが終了すると、自動停止します。

●専用カップ（別売）

ご使用いただけるカップは下の2種類です。
市販品となりますので包装資材店等よりご購入ください。

Mサイズ
（11オンス）
出来上がり目安 220ml

メーカー／旭化成パックス下部
品番／CIP-332D
容器寸法／83×49×107mm
容量／330ml（11オンス）
材質／PP

Lサイズ
（14オンス）
出来上がり目安 300ml

メーカー／旭化成パックス下部
品番／BIP-432D
容器寸法／96×56×106mm
容量／430ml（14オンス）
材質／PP

スムージー ドリンク マシン

クラッシャー機能が付いたマルチタイプ!

アイスクラッシャー付き

スライス
クラッシュ
ミキシング

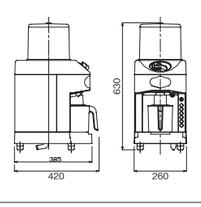
ボタン1つで1杯分or2杯分の
切り替えができます。

型式 SB-20N

本体価格（税別） **¥178,000**

●ストッカー内/氷収容数（3cm角氷）120個
●外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス（クラッシュ）20分、ミキシング20分●標準能力/スライス（50/60Hz）1.2/1.6kg/分、クラッシュ（50/60Hz）9.6/11.4kg/分、ミキシング（容量）700cc●スライス粗さ調節/無段階●クラッシュ粗さ調節/一定●ミキシング回転数（無負荷）50/60Hz/4400/5300rpm●質量（本体重さ）/約19.5kg

寸法(mm)



スライス時間がダイヤル設定できる!!

スライス時間の切り替えで、
カップサイズの変更に対応。

スライス
ミキシング

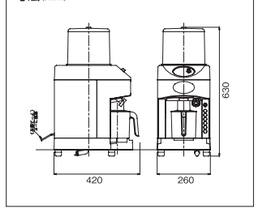
ボタン1つで1杯分or2杯分の
切り替えができます。

型式 SB-20J

本体価格（税別） **¥198,000**

●ストッカー内/氷収容数（3cm角氷）120個
●外形寸法/幅260×奥行420×高さ630mm●電源/単相100V 50/60Hz●定格消費電力/350W●定格時間/スライス（クラッシュ）20分、ミキシング20分●標準能力/スライス（50/60Hz）1.2/1.6kg/分、ミキシング（容量）700cc●スライス粗さ調節/ダイヤル式10段階●ミキシング回転数（無負荷）50/60Hz/4400/5300rpm●質量（本体重さ）/約19.5kg

寸法(mm)



オプション　（SB-20 タイプ用）　ボトルふた（ミキサー用）／本体価格（税別）¥2,000　　カップリングカバー／本体価格（税別）¥1,200

使用手順

①投入口に角氷を入れます。
②メジャーカップでJOYミックスペースを計量します。
③リキュールを加えます。（フローズンドリンクの場合は水）
④ボトルをセットし、人数に対応するスイッチを押します。
⑤氷が自動的にスライスされ、材料とミキシングされます。
⑥出来上がりをグラスに移し、フルーツ等をトッピングします。

ミックスベース

ストロベリー（946cc）
バナナ（946cc）
ピーチ（946cc）
ピニャコラーダ（946cc）
マルガリータ（946cc）
アイスクリーム（946cc）

●保存は必ず冷蔵庫か冷凍庫で。冷蔵庫で2週間、冷凍庫で2年間保存できます。●長期間保存する場合は、−24℃以下で保存してください。解凍を含む場合は、ぬるま湯に20分ほどつけてください。●ジョイアリンダーミックスベースはすべて低温殺菌処理済み。鮮度保証されています。

本体価格（税別）
各 ¥1,400

ドリンクレシピ

ストロベリー・ダイキリ
ストロベリーミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。苺をグラスの縁に飾る。

フローズン・ピニャ・コラーダ
ピニャコラーダミックスベースにラム酒をミキシングする。グラスに静かに注ぎ、カラーピックに刺したパイナップルスライス等を飾る。

ピーチ・ダイキリ
ピーチミックスベース、ラム酒をミキシングし、グラスに静かに注ぐ。ピーチをグラスの縁に飾る。

フローズン・マルガリータ
マルガリータミックスベース、テキーラをミキシングする。グラスに静かに注ぎ、縁にライムを飾る。

営業許可が必要な場合があります。事前に当該機関（保健所）までお問合せください。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

IH調理器

〈別冊カタログ〉
IH調理機器カタログ
厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

IH調理器の特長

Safety 安全

火を使わないので吹きこぼれても立ち消え、不完全燃焼の心配がありません。
また、過熱防止機能等により極めて高い安全性を有しています。
高層ビルや地下街などの厳しい安全規制にも対応できます。

Clean 空気がきれい・清潔

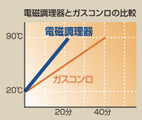
電磁調理器は、CO_2や不完全燃焼ガスが出ないので、周りの空気を汚さずお客様にも働く人にも快適な環境を提供します。
また、トッププレートは凹凸がなく、お手入れが簡単です。

Control 自由な火力調節

とろ火から強火まで微妙な調節が簡単にできます。
また、プログラム運転により時間と温度を自在にコントロールして、調理を自動化することも可能です。

Speedy 素早い立ち上がり、応答

鍋自体が発熱するので、希望の温度まで素早く到達します。スピーディで快適な調理ができます。



グラフは、15リットルの水を常温から90℃まで加熱した時の温度変化です。電磁調理器は、約22分で90℃に達しているのに比べ、ガスコンロは約40分かかっています。

電磁調理器は3kW、ガスコンロは17,580kJ(4,200kcal/h)を使用

3kWタイプ

薄型タイプ(H=110mm)

単相200Vタイプ

型式 **DD30SAA**

本体価格(税別) **¥180,000**

- 外形寸法/幅300×奥行450×高さ110mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW
- 質量/11kg

5kWタイプ

幅30cmのコンパクト 5kWタイプ

型式 **DD50TAA**

本体価格(税別) **¥250,000**

- 外形寸法/幅300×奥行600×高さ180mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/5kW
- 質量/14kg

縦型2連タイプ

保温モード付

型式 **DL30SAA**

本体価格(税別) **¥398,000**

- 外形寸法/幅240×奥行630×高さ200mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW(1.5kW×2口)
- 質量/18kg

保温モード付

厨房にスッキリ収まる!! 奥行600mmタイプ

型式 **DD-23DZ**

本体価格(税別) **¥496,000**

- 外形寸法/幅350×奥行600×高さ200mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/6kW(3kW×2口)
- 質量/24kg

真空包装機

ぼくは、真空包装機!
オートマチックだから操作は簡単!
新鮮な野菜、肉、魚と
長〜くお友達でいられます

真空パックの保存例

食　品	保管温度	貯蔵寿命
牛肉(生)	2〜3℃	24〜28日(冷凍は1年)
牛肉(調理済)	2〜3℃	28〜35日
にんじん(調理済)	2〜3℃	14〜21日
冷凍豚肉(生)	−18℃	3〜4ヶ月
魚(捕りたて)	2〜3℃	5〜6日
魚(生)	−18℃	半　年

※貯蔵寿命はパック時の食材の鮮度や保存状態で大きく異なります。

各機能マークの説明

- 100V 100V仕様です。
- 200V 200V仕様です。
- デジタル デジタル表示です。
- プログラム プログラム設定ができます。
- 時間設定 真空度合を時間で設定できます。
- センサー設定 真空度合を気圧で設定できます。
- ダブルシール 2本のシール線で圧着します。
- 液体プレート 液体物用のプレート付です。

真空包装機(卓上100Vタイプ)

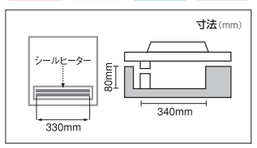
※ME600Bは
ガス封入に対応していません。

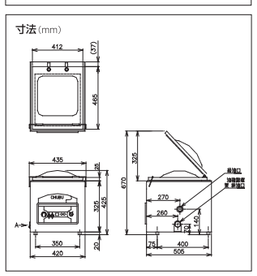
型式 **ME600B**

本体価格(税別) **¥488,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行505×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/単相100V(50/60Hz) 0.86/0.825kW 9.0A
- 質量/47kg

100V 200V デジタル プログラム
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート



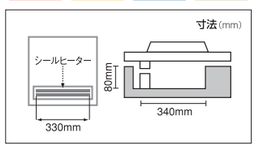


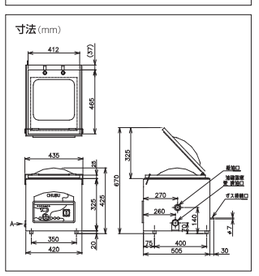
型式 **ME100B**(100V)

本体価格(税別) **¥690,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/単相100V(50/60Hz) 0.87/0.83kW 9.5A
- 質量/49kg

100V 200V デジタル プログラム
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート





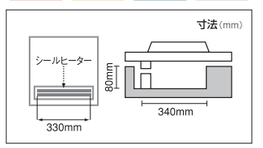
真空包装機(卓上200Vタイプ)

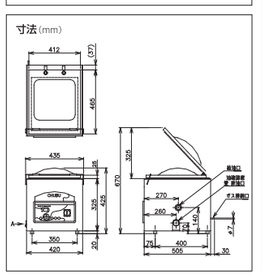
型式 **ME100B**(200V)

本体価格(税別) **¥690,000**

- 包装可能寸法/幅330×奥行340×高さ80(中央部135)mm
- 外形寸法/幅420×奥行535×高さ425mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/三相200V(50/60Hz) 1.3kW
- 質量/49kg

100V 200V デジタル プログラム
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート



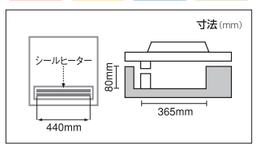


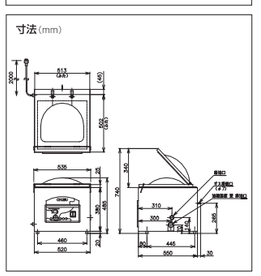
型式 **ME150B**

本体価格(税別) **¥760,000**

- 包装可能寸法/幅440×奥行365×高さ80(中央部170)mm
- 外形寸法/幅540×奥行610×高さ480mm
- バキュームポンプ能力/16/19m³/h
- 電源/三相200V(50/60Hz) 1.3kW
- 質量/61kg

100V 200V デジタル プログラム
時間設定 センサー設定 ダブルシール 液体プレート





※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

●おしぼりの本数はおしぼりを巻いた直径が3cm程度の場合

IH缶ウォーマー

簡単ワンタッチ操作の1ボタンタイプ。

IH缶ウォーマー

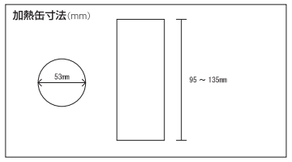
**IHを使って、
飲料等を数十秒で
加熱できる
瞬間加熱機器です。**

細缶用

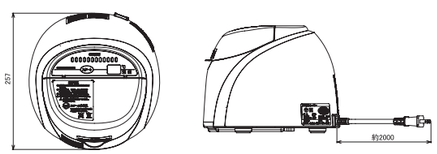
型式 **DK1BSA**

- 外形寸法/幅246×奥行257×高さ202mm
- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/1400W
- 質量/3kg

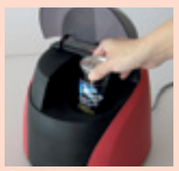
加熱缶寸法(mm)



寸法(mm)



使用方法



①缶をセットする。

②ボタンを押して
加熱スタート。

③終了音が鳴ったら
加熱完了。

タオルウォーマー

25本タイプ／50本タイプ

内装に合わせて木目調タイプ

木目調タイプ

※写真は25本タイプです。

シックで落ちついた色あい
Mタイプ

25本タイプ MT25FA(M)
50本タイプ MT50FA(M)

型式 **MT25FA(M)**

本体価格（税別） **¥36,000** 25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 **MT50FA(M)**

本体価格（税別） **¥39,000** 50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

明るい木目調の
LMタイプ

25本タイプ MT25FA(LM)
50本タイプ MT50FA(LM)

型式 **MT25FA(LM)**

本体価格（税別） **¥36,000** 25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 **MT50FA(LM)**

本体価格（税別） **¥39,000** 50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

バリエーション豊富なスタンダードタイプ

タオルウォーマー

※写真は25本タイプです。

25本タイプ MT25FA
50本タイプ MT50FA

型式 **MT25FA**

本体価格（税別） **¥34,000** 25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 **MT50FA**

本体価格（税別） **¥37,000** 50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

25本タイプ MT25SA
50本タイプ MT50SA

型式 **MT25SA**

本体価格（税別） **¥32,000** 25本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力/130W
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅350×奥行270×高さ250mm
- 庫内寸法/幅275×奥行195×高さ140mm
- 庫内容量/7.5リットル
- 質量/4kg

型式 **MT50SA**

本体価格（税別） **¥35,000** 50本

- 電源/単相 100V 50/60Hz
- 定格消費電力(起動時)/150W(320W)
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅420×奥行275×高さ290mm
- 庫内寸法/幅345×奥行195×高さ180mm
- 庫内容量/12リットル
- 質量/5.5kg

温かいor冷たいの切替ができる!!

タオルクーラー&ウォーマー

温⟷冷 切替!!

保温用です
冷の場合
※冷蔵庫で
冷やしたモノを
入れてください。

（保温用）
温冷切替タイプ 75本タイプ

型式 **MC75SA**

本体価格（税別） **¥58,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/（温）180W（冷）120W
- 庫内温度/（温）65～75℃・
（冷）（室温−15）℃>0℃
- 外形寸法/幅450（+40）×奥行320（+20）
×高さ330mm
- 庫内寸法/幅370×奥行180×高さ225mm
- 庫内容量/15リットル
- 質量/11kg

大容量の大型タイプ

タオルウォーマー

横開きタイプ 75本タイプ

型式 **MT75SA**

本体価格（税別） **¥41,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力（起動時）/180W（390W）
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅450×奥行275×高さ355mm
- 庫内寸法/幅375×奥行195×高さ250mm
- 庫内容量/18リットル
- 質量/6.5kg

2室

横開きタイプ 150本タイプ

型式 **MT150A**

本体価格（税別） **¥65,000**

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力（起動時）/320W（690W）
- 庫内温度/65～75℃
- 外形寸法/幅415×奥行430×高さ450mm
- 庫内寸法/幅335×奥行330×高さ145mm（×2室）
- 庫内容量/16リットル（×2室）
- 質量/10kg

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

INDEX

オーブン機器

21 **バームクーヘンオーブン**
BUE01B

22 **ベーカリーオーブン**
NE32EB

ピザオーブン
MPZ10A

小型 バームクーヘン オーブン

Baumkuchen Oven-mini

Spec:One Roll Baking

自家製
バームクーヘンを
始めるなら・・・。

▲バームクーヘンオーブン
紹介動画
（YouTubeへ）

操作部

カウンター部

NEW スピコン付
（焼成時の回転数を調節できる スピードコントローラー付）

小型卓上タイプ（電気式）

型式 **BUE01B**

本体価格（税別） **¥900,000**

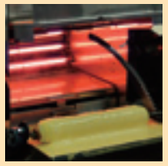
- 外形寸法/幅745(+135)× 奥行800×高さ895mm
- 電源/三相200V　50/60Hz
- 消費電力/5.4kW
- 定格電流/15A
- 回転速度/(50Hz)30rpm　(60Hz)36rpm
- 焼成サイズ/直径(MAX)180mm×長さ380mm
- 製品質量/120kg
- 生地タンク容量/10L

※本製品の仕様は、改良等の為予告無く変更することがあります。

操作手順

①生地を本体に セットします。

②めん棒を本体に セットします。



③ハンドルを操作し、 めん棒に生地を付けます。

④ヘラを使って形を 整えます。

⑤（③～④）を 繰り返します。

⑥焼成後ラックに 掛けます。

周辺機器

ミキサー

めん棒・
専用ラック

- ラック(BUR02A)2本掛け用 ¥150,000(税別)
- めん棒(BUA60A)　φ60mm ¥20,000(税別)
  ※φ35mmもあります。
- 成形板(BUASEA)　¥5,200
- トンボ
- 包丁(33cm)

電気式 ベーカリー オーブン

Bakery Convection Oven

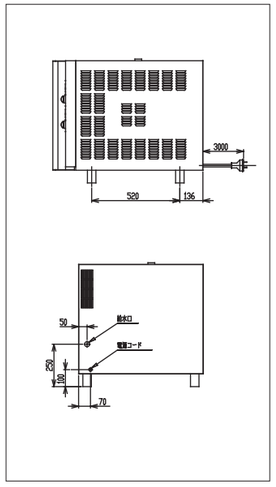
■ 欧州天板（600×400mm）×4枚差し
■ 天板ピッチ 高さ＝110mm

型式 **NE32EB**

本体価格（税別） **¥880,000**

- 外形寸法/幅735×奥行810×高さ730mm
- 庫内寸法/幅490×奥行700×高さ520mm
- 使用天板/欧州天板(600×400)4枚
- 温度調節範囲/50～320℃
- 電源/単相200V　50/60Hz
- 定格消費電力/5500W
- 運転電流/27.5/27.5A
- 給水口/3/4"B.S.P(最大圧力550kPa)
- 質量(本体重さ)/101kg

欧州天板 / コンベクション / 4枚差 / 加湿機能 / デジタル表示 / 単相200V



電気式 ピザ オーブン

Electric Pizza Oven

操作部

2 オーブンは 2段積み 可能です。

型式 **MPZ10A**

本体価格（税別） **¥130,000**

- 外形寸法/580×475×245mm
- 庫内寸法/410×360×80mm
- 電源/単相200V　50/60Hz
- 定格消費電力/1.15kW
- 温度調節/100～350℃
- タイマー/0～30分
- 焼成サイズ/最大φ300mm
- 質量(本体重さ)/23.5Kg

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

INDEX

加熱機器

23 釜めし炊飯器
JKM-10
かまど型炊飯器
(LP)GCKLPA
(13A)GCKTGA

炭火式焼鳥器

24 炭火式焼鳥器
GKS9LA
GKS9TA
GKS6LA
GKS6TA

バーベキューロースター

24 バーベキューロースター
JBQ2LA
JBQ2TA

鉄板焼き器

24 IH式テーブル
電気式テーブル
ガス式テーブル
カウンター・グリドル

〈別冊カタログ〉
IH調理機器カタログ
厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

〈別冊カタログ〉
鉄板焼き器カタログ
IH式・電気式・ガス式を取り揃え
お好み焼き～ステーキまで
あらゆるシーンに対応!!

ガス式 釜めし 炊飯器

マイコン・
全自動タイプ

釜めし炊飯器

JKM-10

型式 **JKM-10**

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

型式	JKM-10（10ヶ炊）
寸法	幅987×奥行577×高さ360mm
定格電圧	AC100V（50/60Hz）
消費電力	150W
ガス消費量	17.4 kW（15,000 kcal/h） ※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガス接続径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2
	13A:φ13ホースエンド or R1/2
重量	50kg（本体のみ）
タイマー時間	強火:1～60分 弱火:1～60分 追い炊き:0～6分
安全装置	立消え安全装置（フレームロッド式）

- ●マイコンで炊飯を制御!!
  釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- ●圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。
  炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- ●具の工夫で様々なメニューが可能。
  お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

■別売品

圧力フタ　5,800円

釜めしセット　4,800円

ガス式 大釜 炊飯器

3升炊きタイプ

かまど型炊飯器

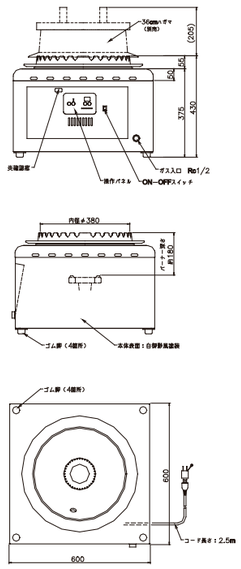
※釜は別売です。

型式 **(LP)GCKLPA (13A)GCKTGA**

本体価格（税別） **¥550,000**

- ●ガス種/LPG又は都市ガス13A
- ●火力/強火・弱火（2段切替え）
- ●ガス消費量/（強火）6.6kW（弱火）4.4kW
- ●電源/単相 100V（50/60Hz）
- ●消費電力/17W
- ●点火方式/連続スパーク方式
- ●ガス接続方法/Rc1/2（ネジ）又はφ9.5mmホースエンド
- ●安全装置/立消安全装置、異常加熱防止装置付
- ●質量/46kg（羽釜含まず）
- ●別売品/羽釜（36cm）、木蓋

寸法（mm）

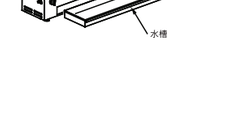


炭火式 焼鳥器

炭火式焼鳥器

**ガス火で
炭に簡単着火!
火起しラクラクな
炭火式焼鳥器。**

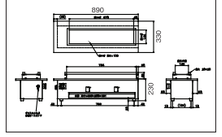
近日発売



W900mmタイプ

- ●型式/GKS9LA（ガス種/LPG）
  GKS9TA（ガス種/13A）
- ●点火方式/点火棒（ガスライター）
- ●ガス消費量/4.2kW（3,600kcal/h）
- ●水槽容量/7,350cc（最大）
- ●ガス接続/φ9.5自在ホースエンド
- ●寸法/890×330×H230mm

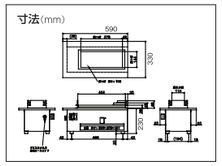
寸法（mm）

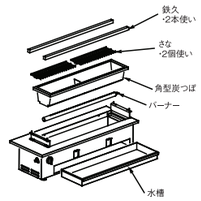


W600mmタイプ

- ●型式/GKS6LA（ガス種/LPG）
  GKS6TA（ガス種/13A）
- ●点火方式/点火棒（ガスライター）
- ●ガス消費量/2.5kW（2,100kcal/h）
- ●水槽容量/4,150cc（最大）
- ●ガス接続/φ9.5自在ホースエンド
- ●寸法/590×330×H230mm

寸法（mm）





バーベキュー ロースター

バーベキューロースター

**遠赤効果で
ふっくら美味しく
焼き上げる!**

近日発売

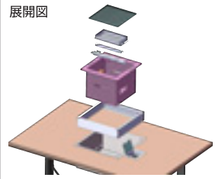
（※テーブルタイプのイメージです。テーブル形状やワゴン組込等のご相談も承ります。）

**◎バーベキュー場から
◎焼肉店まで
使利に使える簡単ロースター!!**

**◎ステンレス製で錆に強い!
◎100V電気不要!
◎立ち消え安全装置付き!**

- ●型式/JBQ2LA（ガス種/LPG）
  JBQ2TA（ガス種/13A）
- ●ガス消費量/4.48kW（3850kcal/h）
- ●火力切替/3段切替（強・中・弱）
- ●安全装置/立消え安全装置付き
- ●電源/単一乾電池×1本
- ●製品質量/約10kg（天板、脚　含す）
  ※「天板・脚」は別売です。

展開図



鉄板焼き器

IH式テーブル

洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅600×奥行360×厚み9mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ●脚/2本脚（スチール製）

熱効率が高い
IH調理器の熱効率は約90%（電気式約60%、ガス式約50%）と高く、ランニングコストを低く抑えることができます。

空調負荷が低い
IH式鉄板焼は輻射熱が少ないため、空調負荷はガス式タイプの50～60%に抑えることができます。

IH式ならではの制御機能

※別冊専用カタログ
あります。

電気式テーブル

洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅700×奥行360×厚み9mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ●脚/4本脚（木製）

カンタン操作
燃焼運転（180℃）と保温（120℃）の切り替えがワンタッチでできます。

空調負荷が低い
ガス式と比べて熱効率が高く、輻射熱が少ないため空調費の節約ができます。

カンタン取り付け
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

ガス式テーブル

洋卓セット

- ●鉄板寸法/幅660×奥行360×厚み12mm
- ●テーブル寸法/幅1,200×奥行800×高さ700mm
- ●脚/2本脚（スチール製）

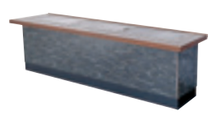
圧電式自動点火
つまみを回すと着火する自動点火方式です。
（立ち消え安全装置付）

メンテナンスが容易
バーナーは差込式で、取り付けが簡単。故障の場合でもバーナー交換だけ。

カンタン取り付け
四方にステン枠がついていますので、ユニットの収まり寸法にて天板の開口加工をしていただくだけで、お客様で取り付け可能です。

カウンター・グリドル

ガス式グリドル



カウンターテーブルタイプ

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

INDEX

すきやき鍋
25 すきやき鍋
201
SY-11
218
26 やまが鍋
401
402
413

ステーキ皿
27 ステーキ皿
301
314
308
316
303
309
323
312
322
ST-12
ST-14
28 304
317
313
305
306
315
324
325
WP301S(台樹脂製)
WP304S(台樹脂製)

IH調理器
29 IHコンロ

ガス式釜めし炊飯器
29 釜めし炊飯器
JKM-10

焼肉用鉄板
30 焼肉用鉄板
512
511
CR-18

ジンギスカン鍋
30 ジンギスカン鍋
CR-17
519

釜めし用鍋
30 釜めし用鍋
422

焼いも用鍋
30 焼いも用鍋
CR-19

すきやき鍋

油なじみが良く、
熱まわりも均一で
コゲつきにくい。

すきやき鍋

201 ハンドル付

16cm ¥2,900 梱入数10
18cm ¥3,000 梱入数10
20cm ¥3,200 梱入数10
22cm ¥3,500 梱入数10
24cm ¥3,700 梱入数10
26cm ¥4,000 梱入数10
28cm ¥4,400 梱入数10

SY-11 ツル付<クロ> E

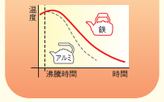
18cm ¥2,800 梱入数10
24cm ¥3,600 梱入数10
26cm ¥4,000 梱入数10
28cm ¥4,700 梱入数 6
30cm ¥5,300 梱入数 6

218 あられ

24cm ¥3,900 梱入数10

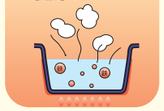
鉄器の特長

冷めにくい



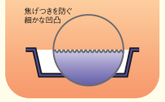
鉄はいったん溜め込んだ熱を簡単には逃がしません。アルミ鍋と比較しても熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。ですから、すき焼きやステーキなど熱さを活かした料理に鋳鉄器は最適と言えます。

健康にいい



現代人に不足がちな鉄分。食品から摂ることも大事ですが鉄器で調理を行うと微量ながら溶け出します。継続的にお使いになっていただければ、鉄分の補給にも役立ちます。

焦げ付きにくい



鋳鉄器の表面は細かい凹凸でおおわれています。これは鋳型の砂目が写し取られたもので、ここに油がしみこみ、さらに過熱された空気が入り込むことで焦げ付きを防ぐはたらきをします。

温度が均一

鋳鉄器は保温性が高く、温度差ができにくい特性をもっています。温度ムラが少ないことで、料理が一層おいしく仕上がります。

やまが鍋

やまが鍋

(杓子付)

(敷台付)

401 やまがなべ

15cm(敷台付) ¥3,000 梱入数12 段なし
16cm(敷台付) ¥3,300 梱入数12 段なし
18cm(杓子付) ¥4,000 梱入数12 段なし
21cm(杓子付) ¥4,800 梱入数 6 段なし
24cm(杓子付) ¥6,100 梱入数 6 段なし
27cm(杓子付) ¥8,300 梱入数 6 段付き
30cm(杓子付) ¥9,900 梱入数 6 段付き

内面/茶ホーロー仕上

402 やまがセット

(燃料皿セット)
15cm ¥4,800 梱入数12
16cm ¥5,100 梱入数12
18cm ¥5,800 梱入数12

内面/茶ホーロー仕上
(鍋とコンロ他は別梱包です。)

413 やまがなべ〈黒塗り〉

15cm(敷台付) ¥2,000 梱入数12 段なし
16cm(敷台付) ¥2,400 梱入数12 段なし
18cm(敷台付) ¥2,900 梱入数12 段なし
21cm(敷台付) ¥3,500 梱入数 6 段なし
24cm(敷台無) ¥4,600 梱入数 6 段なし
27cm(敷台無) ¥6,600 梱入数 6 段付き
30cm(敷台無) ¥7,900 梱入数 6 段付き

内面/黒塗装仕上

別売品

コンロセット〈鋳鉄製〉

小・コンロBセット(敷台無) ¥1,500 梱入数12
小・コンロBセット(敷台付) ¥1,800 梱入数12

701 鋳鉄製コンロ〈敷台付〉

小・13×9cm ¥1,400 梱入数12

703 固形燃料皿

鋳鉄製 ¥400

704 敷台〈焼杉〉

小(15・16・18cm用) ¥300
大(20・21・24cm用) ¥400

杓子

小・6.7×16cm ¥750
大・8.6×20.5cm ¥1,100

鉄器のメンテナンスについて

■使い初めは
鉄鍋特有の匂いを消し、油や汁のなじみをよくするため野菜くずを使って空焼きをしてください。

■煮物などに使う鍋の場合
最初は何度か湯を沸かしては捨てて、なじみをよくします。また野菜くずを煮ると、塗料の匂いを抑えることができます。

■すき焼き鍋などの場合
使い初めは、少量の油で空焼きを行ってください。(油から煙が立つまで熱してそれらを捨てる作業を何度か行ってください。)野菜くずを炒めると、塗料の匂いを抑えることができます。鉄器は使い込むほどに、油のなじみが良くなります。

■使用中は
具の中のタンニンが鉄分と化合して、黒いタンニン鉄となるのを防ぐため、具は鍋の中に入れたまま冷やさず、必ず別の容器に移しかえておいてください。

■使用後は
洗剤はなるべく使わず、温水を使ってささらやたわしで汚れを落とすのがコツです。こうすることで油なじみがよくなり、焦げ付きにくくなります。使用後は空焼きで水分を完全に取り去っておいてください。しまっておく場合は、吸湿性の良い紙(新聞紙など)に包んで乾燥した場所で保管してください。

E 電磁調理器にも使用できます。
(電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります)

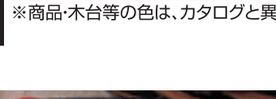
※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

※商品･木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

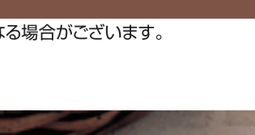
ステーキ皿

301 小判 Ⓔ
小･24cm ¥2,200 梱入数12
大･30cm ¥3,200 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

316 小判<浅型> Ⓔ
小･25cm ¥2,300 梱入数12
大･30cm ¥3,500 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）



323 ライン
27cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）



ST-12 さざ波 Ⓔ
24cm ¥3,200 梱入数12
（ハンドル付）

314 花型 Ⓔ
30cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

303 若葉
30cm ¥3,500 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

312 アニマル
30cm ¥4,500 梱入数12
（専用ハンドル 712 別売）

ST-14 笹小判 Ⓔ
24cm ¥3,200 梱入数12
（ハンドル付）

308 角型
小･24cm ¥2,500 梱入数12
大･28cm ¥3,300 梱入数12
（専用ハンドル 706 別売）

309 長方形
小･18cm ¥2,200 梱入数12
大･23cm ¥3,200 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

322 デラックス角S型
29cm ¥3,600 梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

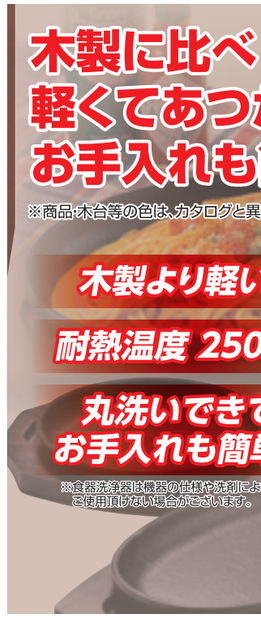
Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

ステーキ皿

304 丸型 Ⓔ
小･17cm ¥2,200 梱入数12
大･22cm ¥3,000 梱入数12
（専用ハンドル 707 別売）

317 丸型<浅型> Ⓔ
20cm ¥3,100 梱入数12
（専用ハンドル 711 別売）

313 丸ツバ
18cm ¥2,800 梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）



306 深型丸 Ⓔ
小･15cm ¥2,200 梱入数12
大･20cm ¥2,900 梱入数12

305 デラックス丸型
22cm ¥4,000 梱入数12
（専用ハンドル 705 別売）

315 柄付 Ⓔ
小･17cm ¥2,400 梱入数12
大･20cm ¥3,300 梱入数12

324 柄付浅型
小･18cm ¥2,600 梱入数12
大･22cm ¥3,600 梱入数12

325 柄付浅丸 Ⓔ
小･20cm ¥4,500 梱入数12
大･24cm ¥5,500 梱入数12

別売品

710 ベレット
小･5.5×2.5cm ¥450
大･7.0×2.5cm ¥500

706 ハンドル
¥300

707 ハンドル
¥300

711 ハンドル
¥300

712 ハンドル
¥300

713 ハンドル
¥300

705 ハンドル
¥400

※商品・木台等の色は、カタログと異なる場合がございます。

Ⓔ 電磁調理器にも使用できます。
（電磁調理器の仕様によりお使いになれない場合もあります）

IHコンロ

鉄皿・石鍋 スピード加熱!!

IHに対応した鉄皿・石鍋などを加熱・保温し、
オーダーから提供までの時間を大幅カット!!

●タイマー機能搭載!

タイマー設定で希望の温度でストップ!

●保温機能を追加!

鍋や調理に合わせて火力（パワー）と
加熱時間を設定できる
保温モード機能を追加できます。
鉄板・石焼ビビンバ鍋の加熱&保温に最適。

●厨房に収まりやすい奥行き600mm!!

盛り付け前のステーキ皿や
ビビンバ鍋等のIH用の食器を
設定の温度まで加熱し、
自動保温することができます。

（別冊カタログ）
IH調理機器カタログ
厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

縦型2連タイプ

保温モード付

1.5kW + 1.5kW

型式 **DL30SAA**

本体価格（税別） **¥398,000**

- 外形寸法/幅240×奥行630×高さ200mm
- 電源/単相 200V 50/60Hz
- 消費電力/3kW（1.5kW×2口）
- 質量/18kg

保温モード付

厨房にスッキリ収まる!!
奥行600mmタイプ

3kW + 3kW

型式 **DD-23DZ**

本体価格（税別） **¥496,000**

- 外形寸法/幅350×奥行600×高さ200mm
- 電源/三相 200V 50/60Hz
- 消費電力/6kW（3kW×2口）
- 質量/24kg

ガス式 釜めし炊飯器

釜めし炊飯器

マイコン・全自動タイプ

JKM-10

型式 **JKM-10**

本体価格（税別） **¥1,050,000**

※（五徳/付属）釜・圧力フタ/別売

型式	JKM-10（10ヶ炊）
寸法	幅987 × 奥行577 × 高さ360mm
定格電圧	AC100V（50/60Hz）
消費電力	150W
ガス消費量	17.4 kW（15,000 kcal/h） ※1釜当り 強火:1,500kcal/h 弱火:500kcal/h
ガス接続径	LPG:φ9.5ホースエンド or R1/2
	13A:φ13ホースエンド or R1/2
重量	50kg（本体のみ）
タイマー時間	強火:1～60分 弱火:1～60分 追い炊き:0～6分
安全装置	立消え安全装置（フレームロッド式）

■別売品

JKM-10 専用
圧力フタ 5,800円

釜めしセット 4,800円

- マイコンで炊飯を制御!!
  釜に材料を入れてセットするだけで、後は炊飯器が自動的に炊き上げますから、手間要らずで美味しい釜めしが出来上がります。
- 圧力をかけながら炊飯する圧力フタがポイント。炊飯時間が短く、しかも美味しく炊き上がります。
- 具の工夫で様々なメニューが可能。お子様からお年寄りまで幅広い人気を集めます。

焼肉用鉄板

焼肉用鉄板

512 オイル焼<丸> Ⓔ

30cm ¥6,100 梱入数5
35cm ¥7,300 梱入数5

内面/特殊ホーロー仕上
（専用ハンドル 705 付）

511 オイル焼<角> Ⓔ

25×25cm ¥5,300 梱入数5
25×30cm ¥5,600 梱入数5
30×30cm ¥6,200 梱入数5
33×33cm ¥7,200 梱入数5

内面/特殊ホーロー仕上
（専用ハンドル 705 付）

CR-18 ステーキグリル Ⓔ

25×25cm ¥3,500 梱入数6
※鉄板表面の凸凹により、余計な油が肉に戻りません

ジンギスカン鍋

ジンギスカン鍋

CR-17 ジンギスカン鍋

26cm ¥2,900 梱入数10
29cm ¥3,100 梱入数10

519 ジンギスカン鍋特大

32cm ¥4,300 梱入数5

釜めし用鍋

422 アルミ釜めしセット

¥4,800 梱入数6
外径 16.4cm×高さ9.0cm
内径 12.0cm×深さ8.7cm
（木台・木蓋・シャモジ付）

圧力蓋

¥4,500 （422 アルミ釜めしセット用）

焼いも用鍋

CR-19 いも太くん

25cm（深さ8cm）¥6,100 梱入数4
※センサー付のコンロには
使用できない場合があります。

※本カタログに掲載の価格には、消費税・送料・設置工事等に関する費用は含まれていません。

別冊カタログのご紹介

お近くの販売店、又は弊社ホームページよりお申し込みください。
ホームページアドレス　http://www.chubu-net.co.jp/food/

IH調理機器カタログ

厨房革命!!
クリーン&セーフティー
PRO CHEF IH調理機器

IH調理機器カタログ

カフェ&スイーツ機器カタログ

デザート・ドリンク用機器と
バームクーヘン・ドーナツ・ベーカリー
ピザ等のオーブン・加熱機器

カフェ&スイーツ機器カタログ

鉄板焼き器カタログ

IH式・電気式・ガス式を取り揃え
お好み焼き～ステーキまで
あらゆるシーンに対応!!

鉄板焼き器カタログ

無煙ロースターカタログ

焼肉・海鮮焼きに最適!!
ガス式のロースター
お店に合わせた豊富な品揃え

無煙ロースターカタログ

⚠ ご使用の前に必ず取扱説明書をよくお読み下さい。

·このカタログの掲載内容は、平成26年2月現在のものです。価格·仕様などは改良のため予告なく変更することがあります。

日本能率協会・日本厨房工業会会員

株式会社 中部コーポレーション

東京(営) / TEL03(5833)9968　中部(営) / TEL0594(32)1130
大阪(営) / TEL06(6788)2251　福岡(営) / TEL092(474)1312

ご用命、お問い合わせは…

サン-2014

環境保護のため、このカタログは再生紙を使用しています。

VEGETABLE OIL INK